

PENDAMPINGAN WANITA DESA DUWEL BOJONEGORO DALAM MELEPAS DIRI DARI BELENGGU TENGKULAK BAWANG MERAH

Muhammad Syakir Alkautsar

Dosen Fakultas Syariah Institut Pesantren KH.Abdul Chalim Mojokerto

Syakir.alkautsar@gmail.com

Abdur Rahman Adi Saputera

Dosen Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Sultan Amai Gorontalo

adisaputrabd@gmail.com

<i>Diterima: Juli, 2019</i>	<i>Direvisi : September, 2019</i>	<i>Diterbitkan: Desember, 2019</i>
-----------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

Abstrak: Sumber Daya Alam bawang merah yang melimpah di desa Duwel kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Hal itu disebabkan Sumber Daya Manusia (SDM) masyarakat desa Duwel yang kurang akan pemberdayaan, sehingga bawang merah sebagai hasil panen utama mereka hanya sebatas menanam, panen, dan langsung “diberikan” kepada tengkulak yang memborongnya. Terbelenggunya petani desa Duwel pada tengkulak tersebut merupakan masalah yang cukup menghambat bagi perkembangan desa Duwel, dan peningkatan taraf hidup masyarakatnya.

Keadaan ketergantungan terhadap tengkulak ini telah membelenggu mereka, yang berdampak kurang baik pada tingkat kesejahteraan dan kemandirian mereka sebagai masyarakat yang memiliki kekayaan alam melimpah. Bergantungnya petani bawang merah pada tengkulak ini menandakan pola pikir masyarakat yang masih sederhana dan masih berpegang teguh pada cara lama/tradisional yang menurut mereka masih efisien serta tak perlu diubah. Pola pikir masyarakat yang demikian itu, tanpa mereka sadari telah menjadi kontribusi dalam kemunduran bidang-bidang seperti agama, pendidikan dan ekonomi. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan suatu metode baru yang salah satunya mengadakan pendampingan terhadap masyarakat desa terutama kaum perempuan untuk mengolah bawang merah menjadi produk yang lebih menguntungkan.

Kata Kunci : Pendampingan, Desa Duwel, Wanita

A. Pendahuluan

Duwel adalah sebuah desa yang terbentuk dari tiga dusun kecil, yaitu dusun Duwel, dusun Porong Ledok, dan dusun Porong Mangunan. Sejauh mata memandang, terhampar warna hijau daun

dideretan sawah seluas 170ha. Meskipun issue kelangkaan air yang sudah bukan menjadi rahasia public lagi disana, bagaimana pun juga hal itu tidak menghalangi para petani untuk tetap berkarya di sawah tadah hujannya, mereka tidak lantas menjadikannya alasan untuk duduk-duduk malas dirumah saja. Mereka tetap semangat menggarap sawah dan ladangnya dengan air seadanya, meskipun harus menunggu turunnya air hujan terlebih dahulu. Dengan kata lain, para petani bawang merah disana hanya mampu menanam bawang merah saat musim hujan saja. Karena keuletan para petani itulah yang kemudian membawa nama desa Duwel kekancan nasional sebagai salah satu desa penghasil bawang merah terbaik se-Jawa Timur mewakili kota Bojonegoro.

Namun sayangnya, para petani desa Duwel hanya menjual hasil kebunnya dalam bentuk mentah tanpa pengolahan. Hal ini tentu tidak akan menjadi masalah saat harga pasaran bawang merah stabil, namun bila harga jual bawang merah sedang turun kebanyakan keluarga para petani akan sedikit merasa kelimpungan. Banyak diantaranya mengeluhkan soal Labilitas Harga Pasar, terkadang mereka mendapat hasil panen yang memuaskan tetapi pasar nasional menurunkan harga jual bawang merah, namun dilain kesempatan mereka mendapat panen yang kurang memuaskan namun pasarnasional menaikkan harga penjualan bawang merah. Dari sinilah penulis ingin meneliti lebih lanjut tentang Usaha wanita desa dalam penjualan bawang merah yang selama ini telah berlangsung didesa Duwel.

Penulis memulai dengan wawancara kepada warga – warga demi mendapatkan info sebanyak-banyaknya. Pertanyaan demi pertanyaan mulai penulis lontarkan. Dari bagaimana keadaan tanah, bagaimana keadaan air, apa saja hasil panen yang dihasilkan, bagaimana dengan pembibitannya, bagaimana dengan harga jualnya, dan lain sebagainya. Setelah mendapatkan informasi yang mumpuni, barulah penulis mulai menuangkannya dalam bentuk tulisan. Berdasarkan hasil wawancara dengan warga sekitar, diperoleh informasi bahwa mayoritas penduduk Desa Duwel ternyata bermata pencaharian sebagai petani.

Diantara begitu banyaknya tanaman yang ditanam oleh petani, kebanyakan diantaranya adalah bawang merah, padi, cabai, umbi-umbian, jagung, kacang tanah, dan sayur mayor. Namun bawang merah adalah primadonanya. Pada musim penghujan, hampir 98% dari ladang mereka ditanami bawang merah. Bahkan mereka bisa sampai mengalami dua kali musim panen bawang merah. Demikian pula, bawang merah desa Duwel sudah terkenal dipelosok nusantara sebagai bawang merah dengan kualitas

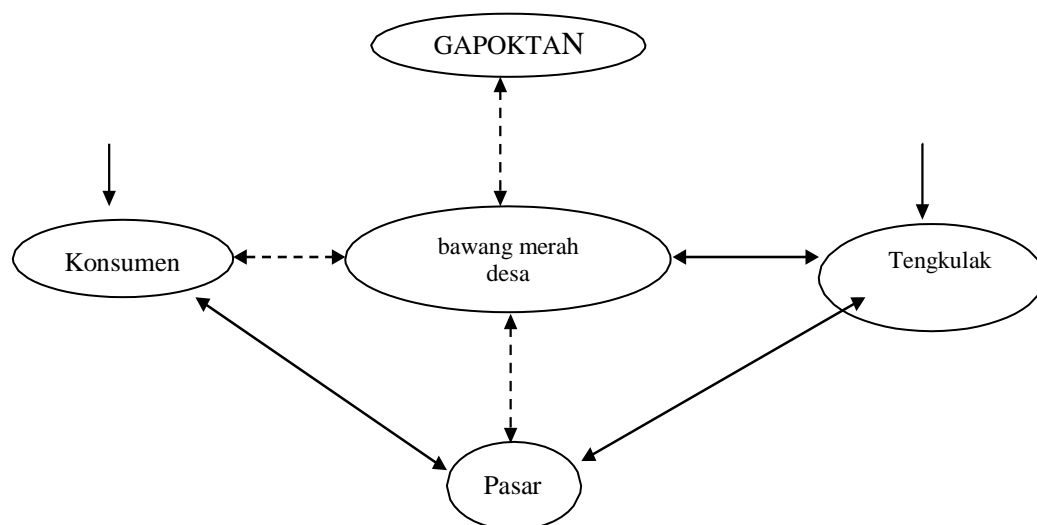
tastinggi. Namun sangat disayangkan, Desa Duwel yang bertepatan berada di Kecamatan Kedungadem, kabupaten Bojonegoro ini minim akan sumber daya air. Sawah mereka yang tadah hujan ini, menjadi saksi bisu akan kekurangannya supply air bagi desa ini. Sedangkan untuk proses pembibitan, dibutuhkan supply air yang melimpah. Dengan demikian, dengan kepasrahan dan kelapangan hati para petani, mereka membeli bibit dari daerah luar Bojonegoro.

Mereka tidak pernah setengah-setengah dalam berkarya. Tidak tanggung- tanggung, mereka membeli bibit unggulan dari kabupaten Nganjuk. Meskipun jarak yang jauh dan harga yang melambung tinggi, tidak mereka hiraukan demi menghijaukan ladang coklat mereka. Namun dari sini, didapat sebuah masalah utama yang sangat mengganggu petani bawang merah yaitu, "harga bibit yang semakin hari semakin melonjak tinggi."

Selain dari pada itu, cara dan penjualan hasil panen bawang merah juga turut mempengaruhi pendapatan petani. Masyarakat desa Duwel yang cenderung menggantungkan penjualan hasil panennya dari tebasan tengkulak, terkadang justru mengeluh dengan sendirinya pada saat harga penjualannya turun. Mereka justru menganggap itu semua adalah permainan harga dari tengkulak sendiri untuk mendapat keuntungan sebesar-besarnya.

Meskipun demikian, kualitas dan banyaknya hasil panen yang didapat tentunya juga berperan penting terhadap pendapatan para petani. Berikut diagram alurnya:

Bagan 1 : Diagram Alur Pemasaran Bawang Merah di Desa Duwel



Desa Duwel memang merupakan desa dengan potensi bawang merah yang melimpah. Namun sayangnya, bawang merah ini hanya pada sirkulasi penjualan bawang basah kepada tengkulak. Jadi, untuk memperoleh penghasilan, masyarakat Desa Duwel bergantung pada tengkulak yang memborong bawang mereka. Sehingga, ketika bawang merah turun dan tengkulak memotong 10% dari harga perjanjian awal yang menyebabkan penghasilan mereka tidak sesuai harapan awal, mereka tidak bisa berkutik apa-apa. Sebab, bagi mereka sudah tidak ada lagi cara untuk menambah penghasilan mereka.

Ketergantungan terhadap penjualan bawang pada tengkulak, tentu mempengaruhi penghasilan para penduduk selama setahun. Apalagi jika harga bawang merah menurun, tengkulak bisa memotong harga hingga 10% atau lebih dari perjanjian awal. Tentu saja itu sangat mempengaruhi penghasilan masyarakat, yang pada akhirnya berpengaruh juga pada kesejahteraan ekonomi masyarakat desa.

B. Letak Geografis Dampingan

Duwel, adalah desa terkecil nomor dua di kecamatan Kedungadem yang memiliki tekstur tanah gembur. Dapat digambarkan kalau daerah yang seperti ini merupakan daerah yang kaya akan hasil pertanian. Menurut sebuah survei, desa Duwel adalah desa yang memiliki potensi perekonomian nomor satu se-kecamatan Kedungadem. Potensi utama perekonomian warganya adalah bercocok tanam dalam jangka pendek, seperti bawang merah, jagung, cabe, tembakau, dll. Dan Desa Duwel ini mendapat predikat sebagai salah satu desa yang termasuk penghasil bawang merah terbesar di Bojonegoro.

C. Alasan Memilih Subjek Dampingan

Desa Duwel merupakan desa tertinggal yang salah satu penduduknya adalah salah satu dari family kami (Penulis). Pada dasarnya, di desa Duwel memang banyak sekali permasalahan yang belum dapat diatasi oleh para penduduk desa Duwel hingga saat ini, namun setelah melakukan berbagai pengamatan, penulis memutuskan bahwa masalah utama yang selama ini membelenggu desa Duwel adalah kurangnya anime masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam (SDA) yang ada di desa Duwel.

Salah seorang petani desa Duwel, Fauzan, mengatakan bahwa sebenarnya didesa Duwel terdapat banyak sekali kekayaan alam yang belum tersentuh oleh industri pengolahan. Padahal kalau saja ada yang mau menggerakkan dan memfasilitasinya, tentunya perekonomian warga desa Duwel sendiri akan meningkat drastis dan tentunya mengurangi angka kemiskinan Negara. Sebagai contohnya adalah bawang merah. Meskipun saat ini desa Duwel telah dielu-elukan oleh orang-orang sebagai desa paling potensial dalam pemasokan Bawang merah unggul terbaik se-Indonesia dengan mewakili kabupaten Bojonegoro, namun semuanya hanya berhenti disitu. Belum ada pengembangan lebih lanjut tentang pengolahan bawang merah sendiri menjadi produk olahan khas Duwel. Para petani bawang merah Duwel cenderung menjual hasil panen mereka dalam bentuk mentah tanpa pengolahan yang menyebabkan mereka menjadi ketergantungan kepada para tengkulak. Masyarakat mendapatkan kesan bahwa para tengkulak dengan seenaknya menetapkan harga jual serendah-rendahnya dalam penebasan hasil panen para petani. Namun demikian, tidak satu pun petani berani mengajukan inisiatif untuk mengubahnya, entah dengan menegosiasikan ulang harga jual kepada para tengkulak, mencari alternatif pembeli lain dalam penjualan hasil panen, maupun menciptakan lahan pekerjaan tambahan untuk meningkatkan pendapatan mereka.

Tidak hanya itu, langkanya ketersediaan air didesa Duwel juga turut mempengaruhi kualitas, jumlah, dan masa panen bawang merah para petani desa Duwel. Selama ini, para petani desa Duwel masih mengandalkan air hujan sebagai satu-satunya sumber irigasi bagi sawah dan ladang mereka. Sebagai gantinya mereka membangun embung-embung penampungan air di beberapa titik strategis disekitar wilayah pertanian desa Duwel. Namun ternyata, hasil tampungan air pada embung lagi-lagi masih bergantung pada curah hujan. Beberapa embung yang ada, dirasa masih belum mampu memenuhi kebutuhan pengairan lahan pertanian penduduk dimusim kemarau. Selain itu, berbagai usaha pengeboran tanah telah berulang kali dilakukan, namun hingga kedalaman lebih dari 3 meter, belum juga ditemukan sumber mata air. Akhirnya dari tempat-tempat yang sudah dilakukan pengeboran, dibuatlah sumur-sumur tadah hujan.

Bapak Murdhoni mengungkapkan, sebenarnya selain embung warga desa Duwel juga sudah memiliki tandon penampung air yang diletakkan di samping makam desa Duwel. Namun alasan kendalanya juga masih sama, yakni sumber air pada tandon yang berasal pada air hujan. Ditambah beberapa kecurangan yang

dilakukan beberapa warga pada proses distribusinya. Hal ini tentu sangat mempengaruhi kualitas dan jumlah hasil panen bawang merah yang didapatkan karena para petani bawang merah tidak dapat menanam bawang merah disepanjang tahun. Mereka juga tidak dapat membuat bibit sendiri, karena pada prosesnya, pembuatan bibit membutuhkan air yang lumayan banyak. Akibatnya, para petni desa Duwel harus membeli bibit bawang merah dari Nganjuk yang notabene dikenal sebagai kota penghasil bibit bawang merah terbaik disekitar Jawa timur

Pada akhirnya, pendapatan masyarakat jadi menurun karena harga bawang merah juga menurun yang disebabkan oleh kemunduran kualitas bawang merah itu sendiri. Hal itu membuat masyarakat desa Duwel mengeluh dikarenakan bawang merah merupakan sumber penghasilan utama mereka. Dan yang sangat disayangkan adalah, mereka tidak menemukan cara lain untuk dijadikan solusi ketika harga bawang menurun.

Berangkat dari permasalahan diatas, penulis mencoba untuk menjembatani para petani bawang merah dalam mengepaskan sayap usahanya untuk mencapai taraf perekonomian yang lebih baik lagi dengan cara mengadakan seminar kewirausahaan yang membahas tentang tips dan trik menjadi pengusaha sukses yang berangkat dari memanfaatkan aset-aset yang sudah ada untuk kemudian diolah menjadi sesuatu yang baru, berbeda, dan bernilai jual tinggi.

Bawang merah hasil panen desa Duwel memang sudah tidak diragukan lagi kualitasnya. Biji yang besar-besar serta warnanya yang ungu cerah. Dari satu biji yang ditanam, bisa menghasilkan bawang merah siap panen 9- 13 biji. Namun, tradisi di sini, sistem penjualan hasil panen kepada tengkulak dengan sistem ijon atau tebas. Jadi, bawang merah masih di dalam tanah, sudah dibeli oleh tengkulak. Dengan sistem seperti ini, bisa jadi tengkulak yang dirugikan, ketika hasil panen lebih sedikit dari yang diperkirakan. Dan bisa jadi pula petani yang dirugikan, ketika hasil panen lebih banyak dari yang telah dibayarkan oleh tengkulak. Namun pada kenyataannya, petani lah yang sering dirugikan, bukan karena kesalahan pada perkiraan banyaknya hasil panen, namun pada masalah permainan harga jual. Tengkulak punya hak sebesar-besarnya untuk mematok harga beli bawang merah. Sebenarnya, petani bisa menyetujui atau tidak menyetujui akan harga yang telah tengkulak patok. Namun, kebanyakan petani tidak banyak pilihan, dan hanya mengikuti akan harga yang sudah dipatok tersebut. Kadang harga melambung sangat tinggi hingga Rp 35.000/kg, tapi

juga kadang sangat rendah, hingga mencapai Rp 8.000/kg.

Dalam setahun, ladang ini hanya bisa menghasilkan 2 kali panen bawang merah. Dan saat musim kemarau, mayoritas ladang dan sawah di desa Duwel ini mati alias tidak tertanami. Jadi, untuk memenuhi kebutuhan satu tahun, petani hanya mengandalkan dari hasil panen bawang merah saja. Kalau harga yang dipatok itu tinggi, maka mereka juga bisa memenuhi kebutuhan dalam setahun dengan tercukupi. Tapi, kalau pas harga turun, bagaimana cara mereka memenuhi kebutuhan selama setahun?

Penyusun mencoba menuliskan pendapatan setiap panen bawang merah baik ketika harga mahal, atau pun ketika harga murah, bisa dilihat di bawah ini :

Ketika harga mahal

Pembelian bibit : 40.000/ kg
 $100 \text{ kg} \times 40.000 =$
 4.000.000/Ha

Pembelian pupuk dan obat-obatan : 1.000.000/ Ha

Sewa Buruh untuk pemanenan : $100.000 \times 20 \text{ orang} =$
 2.000.000 Pendapatan per Ha : 900 Kg x 35.000
 = 31.500.000

Pendapatan bersih : Rp
 24.500.000 Sedangkan

Ketika harga turun

Pembelian bibit : 40.000/ kg
 $100 \text{ kg} \times 40.000 = 4.000.000/\text{Ha}$

Pembelian pupuk dan obat-obatan : 1.000.000/ Ha

Sewa Buruh untuk pemanenan : $100.000 \times 20 \text{ orang} =$
 2.000.000 Pendapatan per Ha : 900 Kg x 10.000
 = 9.000.000

Pendapatan bersih : Rp 2.000.000,-

Melihat hasil dari analisis tersebut, sangat tidak memungkinkan bagi masyarakat untuk dapat memenuhi kebutuhannya selama 1 tahun. Sebab, masyarakat hanya mengandalkan hasil dari panen bawang merah untuk memenuhi kebutuhannya beberapa bulan saja. Bahkan tidak sedikit yang mengeluh hasil dari panennya hanya cukup untuk membayar hutang. Belum lagi soal kerusakan rata-rata bawang merah setelah dipanen, yang setelah ditelusuri mencapai angka sekitar 20-40 persen. Sebagian besar kerusakan dan pembusukan bawang disebabkan oleh *Botrytis allii*.

Di samping itu, kerusakan oleh *Fusarium oxysporum* mencapai sekitar 5 persen, penyakit lain dapat disebabkan oleh bakteri *Erwinia carotovora*. Kerusakan fisik yaitu dalam bentuk memar dan luka yang menyebabkan pengempukan dan kerusakan tanaman sehingga merangsang proses pembusukan akibat cara pemanenan dan penanganan yang tidak hati-hati. Di samping itu cara pemupukan curah yang terlalu tinggi dan berat akan menyebabkan terjadinya banyak pememaran (lebih dari 1.5 meter). *Ekspora* atau membiarkan bawang-bawang kena sinar terang yang kuat selama beberapa hari akan menyebabkan terjadinya penghijauan (*go green*) khususnya bawang jenis putih, dimana kulit luar menjadi berwarna hijau muda atau tidak hijau tua, dan biasanya diikuti rasa yang hambar, tidakenak.

Penyebab kerusakan lain adalah terjadinya pertumbuhan akar. Pertumbuhan akar tersebut terjadi selama dalam penyimpanan suhu sedikit sekali dalam hal ini. Dengan timbulnya akar, akan menjadi tempat asal permulaan proses pembusukan. Kelengasan udara di atas 85 persen dalam penyimpanan dapat terjadi khususnya dalam kantong plastik yang tidak berventilasi, yang digunakan dalam kantong palstikyang tidak berventilasi, yang digunakan untuk mengemas bawang merah dan bawang bombay tersebut dan hal ini penyebab utama terjadinya pertumbuhan akar.

Pada keadaan lengas udara yang tinggi dan suhu tinggi, pertumbuhan akar telah terjadi hanya beberapa hari. Percambahan merupakan proses fisiologi yang normal yang harus terjadi bagi umbi-umbian. Kondisi penyimpanan sendiri bukan penyebab perkecambahan, tetapi hanya mempengaruhi laju, mempercepat atau memperlambat. Pengaruh kelengasan udara sedikit sekali terhadap perkecambahan, tetapi proses perkecambahan dipengaruhi oleh suhu. Persentase terjadinya perkecambahan meningkat dengan meningkatkan suhu. Pada perbedaan suhu penyimpanan selama 4 bulan (RH 80 – 90%) terjadinya percambahan meningkat dari 0 – 10 persen dan 15 persen, kemudian menurun kembali seperti terlihat pada kurva berikut. Penyimpanan pada suhu rendah sekitar 0°C adalah yang terbaik atau semakin dingin semakin baik. Bawang merah dan bawang bombay juga tidak tahan atau cepatrusak oleh pengaruh amonia, controlled atmosphere (CA) dan proses pembekuan. Bila kena amonia warna asli kulit bawang berubah. Udara dengan kadar CO₂ tinggi (2% –10%) merupakan penyebab kerusakan utama pada CAS.²

D. Langkah-Langkah Pendampingan

Hal ini sungguh sangat merugikan para petani bawang merah. Selain itu, penentuan harga jual oleh tengkulak yang tidak stabil, kadang melambung sangat tinggi dan kadang juga sangat rendah, juga turut menjadi faktor penyebab rendahnya pendapatan para petani bawang merah. Hal inilah yang menginspirasi penyusun untuk memberi alternatif lain kepada para petani untuk meningkatkan volume pendapatannya dengan tidak hanya bergantung pada belas kasihan dari para tengkulak melainkan mengolah bawang merah hasil panen mereka menjadi bawang goreng.

Selain itu, perlu dipertegas lagi tentang persoalan bibit. Sampai saat ini, para petani bawang merah desa Duwel masih saja tidak mampu melepaskan ketergantungannya untuk mengimpor bibit bawang merah unggulan dari Nganjuk.

Tidak peduli semahal apa pun harganya, masyarakat membayarnya demi mendapatkan bibit bawang merah unggulan dari sana. Hal itu kian memperparah keadaan yang sudah ada. Dari sanalah penulis mengupayakan pengadaan seminar tentang pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng.

Bawang Goreng

Bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) merupakan komoditi *horticultura* yang mudah mengalami kerusakan yang dapat disebabkan oleh pertumbuhan tunas, pertumbuhan akar, busuk, dan pelunakan umbi. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditi bawang merah perlu diupayakan pengolahan lebih lanjut menjadi berbagai macam produk olahan. Salah satu produk olahan bawang merah yang cukup dikenal adalah bawang goreng.

Bawang goreng merupakan irisan bawang merah yang digoreng dalam minyak yang banyak (*deep frying*). Produk ini mempunyai cita rasa dan aroma yang harum dan banyak disukai, sehingga sering dicampurkan dalam masakan atau makanan olahan seperti penambahan dalam sup, bakso, perkedel, mie, abon, sate, dan lain-lain. Penambahan bawang goreng tersebut berfungsi untuk meningkatkan flavor masakan/makanan sehingga menjadi semakin lezat dan menimbulkan aroma yang sedap serta mengundang selera makan. Walaupun pembuatan bawang goreng cukup sederhana, tetapi dalam proses pembuatannya memerlukan keterampilan dan kecermatan khusus. Cara pembuatan bawang goreng yang tidak tepat akan menghasilkan tekstur bawang goreng yang kurang renyah (melempem), terasa pahit, gosong, warna tidak merata dan

penampilan kurang menarik. Untuk memperoleh bawang goreng yang bermutu baik, diperlukan penanganan yang cermat terutama menyangkut pemilihan bahan, proses pengolahan, peralatan, pengemasan, sanitasi dan higienitas.¹

Berikut ini adalah *Pedoman Teknis Pengolahan Bawang Merah Goreng* yang terdiri dari beberapa kegiatan meliputi penyiapan bahan baku, pemilihan bahan baku maupun bahan tambahan, pengirisan, penggorengan, penirisan, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan.

Penyiapan bawang merah sebagai bahan baku bawang goreng meliputi penyortiran, pembersihan dan pengupasan kulit umbi terluar (kulit ari) yang sudah mengering serta pemotongan pangkal umbi. Bawang merah yang dipilih adalah yang sudah tua, cukup keras sampai keras, diameter 1,3 - 1,7 cm, bersih, tidak busuk, dan tidak bertunas. Untuk mendapatkan hasil bawang goreng yang warnanya lebih cerah dan daya simpannya lebih lama, sebaiknya digunakan bawang merah yang telah diangin-anginkan selama 2-3 hari atau dengan susut bobot sekitar 10-15 % dari bobot panen. Pembersihan kulit ari dilakukan secara manual atau dengan menggunakan alat seperti drum washer, dimana alat akan berputar sehingga lapisan yang telah mengering akan terpisah dari umbinya. Pencucian dilakukan dengan menggunakan air bersih.

Selain itu minyak goreng yang digunakan adalah minyak kelapa atau minyak kelapa sawit yang bermutu baik (jernih dan tidak tengik). Penggunaan minyak goreng dengan kualitas rendah akan menghasilkan bawang goreng yang tidak tahan lama (cepat tengik).

Bahan lainnya yang digunakan adalah garam masak beryodium, tapioka, dan tepung beras. Tapioka dan tepung beras yang digunakan harus bermutu baik, yaitu kering, tidak bau apek atau masam, tidak nampak adanya ampas atau bahan asing dan berwarna putih. Tidak hanya itu, ada juga beberapa bahan tambahan pangan yang ditambahkan pada produk pangan yang digoreng yaitu antioksidan, untuk mencegah produk menjadi lebih cepat tengik, akibat proses oksidasi. Antioksidan yang digunakan yaitu TBHQ/tertiary butyl hydroquinone, BHT/butil hidroksitoluen, atau propil galat. Jika menggunakan campuran antioksidan maka batas maksimum penggunaan adalah 200 mg/kg,

¹http://pphp.deptan.go.id/download/layanan_informasi/pengolahan_hasil_pertanian/pedoman_teknis_pengolahan_bawang_merah.pdf, *Pedoman Teknis Pengolahan*, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Kementerian Pertanian, Jakarta, 2011, diakses pada 21:24, 09-12-2016

Lebih lanjut tentang alat-alat, semua peralatan yang berhubungan langsung dengan produk harus dibuat dari bahan yang aman untuk makanan (food grade), tidak mempengaruhi bau dan rasa produk, bersifat tidak menyerap dan tahan karat serta mudah dibersihkan. Mesin/peralatan yang digunakan yaitu: - "1. Alat pengupas kulit ari bawang merah, Pisau stainless steel, Mesin pengiris semi mekanis, Wadah/baskom, Timbangan, Sendok, Tungku/kompor gas, Alat penggorengan (jika memungkinkan menggunakan bahan stainless steel), thermometer, separator/spinner, alat spinner dilapisi dengan kain putih yang tidak mudah koyak, vibrator screen/ayakan getar, sealer, kantong plastik double HDPE (high density polyethylen) atau PP (polypropylen), dan label.

Untuk proses pengolahannya, pengirisan bawang merah diiris dengan ketebalan irisan ± 1 mm. Proses pengirisan dapat dilakukan secara manual dengan pisau *stainless steel* atau dengan mesin perajang semi mekanis yang akan menghasilkan ketebalan irisan lebih seragam dengan tingkat kontinuitas produksi yang lebih terjamin. Pisau pengiris yang digunakan harus tajam untuk menghindari kerusakan jaringan bawang merah. Selama Pengirisan, hasil irisan ditampung dengan wadah dan diusahakan irisan menyebar merata pada wadah, sehingga tidak menggumpal atau menumpuk untuk memudahkan selama proses penggorengan. Pengendalian kualitas hasil irisan dilakukan secara visual yaitu dengan mengawasi ketebalan irisan bawang merah agar seragam.

Tebal irisan bawang yang tidak teratur menyebabkan kematangan saat menggoreng tidak serempak waktunya sehingga mengakibatkan penampakan produk akhir menjadi kurang menarik. Setelah bawang merah diiris, untuk memberi rasa gurih, ditambahkan garam terlebih dahulu, lalu campuran tapioka dan tepung beras ditaburkan sebelum digoreng. Penambahan tepung dimaksudkan agar irisan bawang merah tidak lengket/menggumpal, lebih kering serta membuat proses penggorengan menjadi lebih mudah dan merata, sehingga bawang goreng yang dihasilkan akan berwarna kuning merata, kering (renyah), serta tahan lama. Banyaknya tepung yang ditambahkan adalah tapioka 0 - 10 % dan tepung beras 0 - 10 % dari berat bahan baku. Bawang goreng mutu terbaik adalah bawang goreng dengan penggunaan tepung sesedikit mungkin.

Proses penggorengan dilakukan dalam minyak goreng bersuhu 150°C - 160°C dalam minyak yang cukup banyak (deep frying) dengan perbandingan minyak dan irisan bawang merah 5 : 1, sehingga seluruh irisan bawang merah terendam dalam minyak goreng. Pada tahap penggorengan, suhu minyak harus dikendalikan stabil, dengan mengatur besarnya nyala api. Selama menggoreng dilakukan pembalikan agar kematangan bawang merata dan warnanya seragam. Apabila bawang goreng sudah berwarna kuning keemasan, maka proses penggorengan telah selesai dan harus segera diangkat serta ditiriskan. Contoh cara pemakaian minyak goreng: - Minyak baru ditambah 120 ppm TBHQ (120 mg/ kg minyak) - Panaskan, goreng bawang sampai matang - Agar minyak selalu baik, tambahkan 30 mg per kg minyak setiap jam. Jika awal pakai 5kg minyak, tambahkan 150 mg TBHQ- Selesai menggoreng, api dimatikan, tambahkan 30 ppm, TBHQ (150 mg/S kg minyak) Saran : jika minyak bekas akan dipakai lagi, maka diperlukan penambahan minyak baru dengan perbandingan minyak bekas : minyak baru 1 : 1 (jika intensitas pemakaian dalam satu hari lebih dari 3 (tiga) kali/sering) atau 3 : 1 (jika intensitas pemakaiannya kurang dari 3 (tiga)kali)Penirisan dimaksudkan untuk menghilangkan minyak goreng yang berlebihan dan menempel pada permukaan bawang goreng. Penirisan dilakukan dengan cara memasukkan bawang goreng panas kedalam alat peniris (separator/spinner). Minyak yang berlebihan akan membuat penampilan produk kurang menarik dan cepat tengik. Kemudian, bawang goreng utuh dan bawang goreng remahan dipisahkan dengan menggunakan ayakan bergetar ukuran 10 - 20 mesh.

Proses selanjutnya adalah pengemasan. Proses pengemasan bertujuan untuk meningkatkan daya simpan produk. Bahan pengemas yang umum digunakan untuk bawang goreng adalah kantong plastik double HDPE (high density polyethylen) atau PP (polypropylen). Pada tahap ini yang perlu diperhatikan adalah kebersihan dan kesehatan pekerja di bagian pengemasan terutama dalam melakukan pengisian ke dalam kantong plastik untuk menghindari adanya kontaminasi silang dari pekerja. Demikian pula dalam membuka kantong plastik harus dihindarkan dari tindakan yang salah seperti meniup, atau cara lain yang tidak higienis. Setelah produk dikemas, dilakukan pemeriksaan terhadap penutupan kantong plastik apakah sudah dilakukan dengan sempurna, juga pemberian label/etiket. Sistem pemberian kode produksi dapat dilakukan dengan menempelkan angka ataupun kombinasi huruf yang pada dasarnya menyatakan waktu proses produksi, yaitu tanggal, bulan, dan tahun.

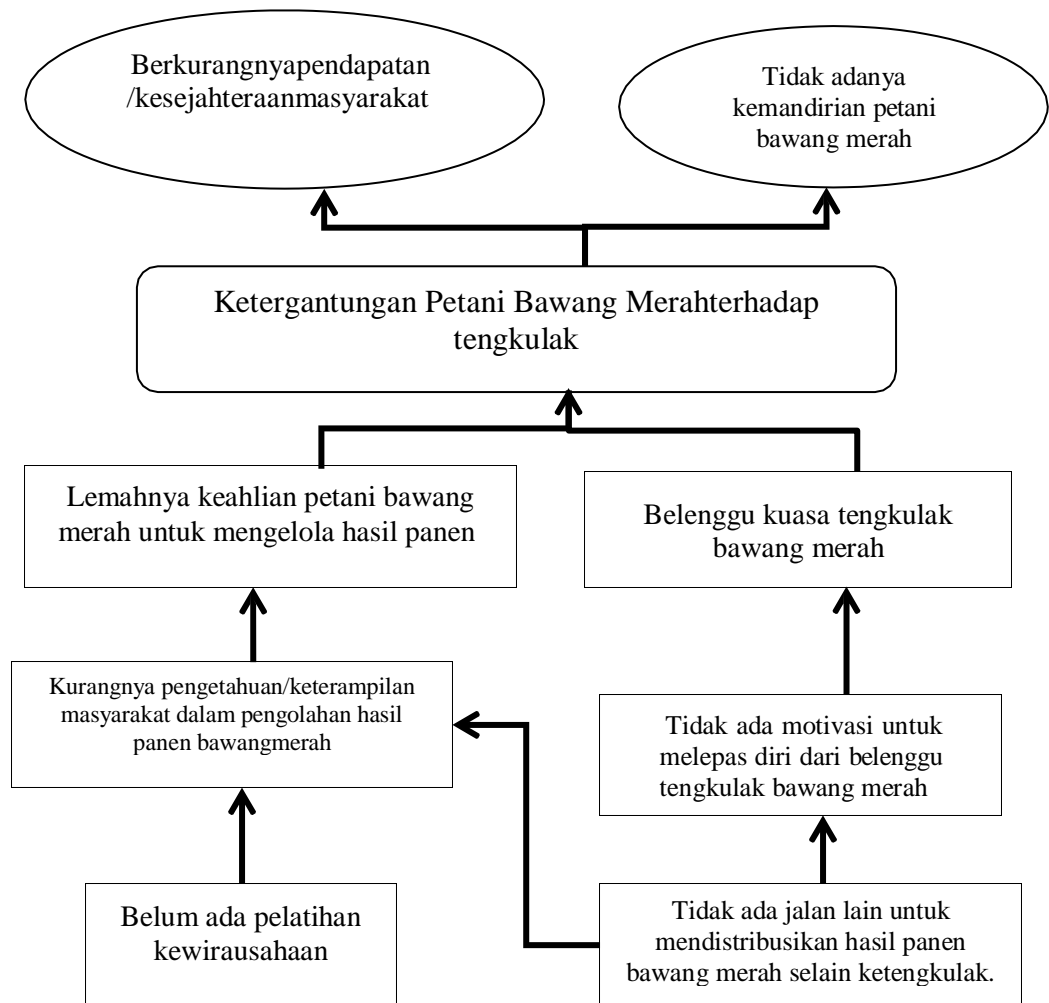
Pengemasan makanan harus mengikuti ketentuan PP No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Pemberian label bertujuan untuk member informasi tentang produk dan member penampilan yang menarik. Informasi terdiri dari nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa, nomor registrasi, serta label Halal.

Proses terakhir adalah penyimpanan. Produk akhir (olahan bawang goreng) disimpan di ruang yang terpisah dengan ruang penyimpanan bahan baku. Bawang goreng merupakan makanan kering dan mengandung minyak. Dalam proses pengangkutan dihindarkan dari kerusakan fisik (hancur) dan pengaruh cahaya sinar matahari langsung untuk mencegah terjadinya proses oksidasi.

E. Masalah Masyarakat Desa Duwel Sebelum Pendampingan

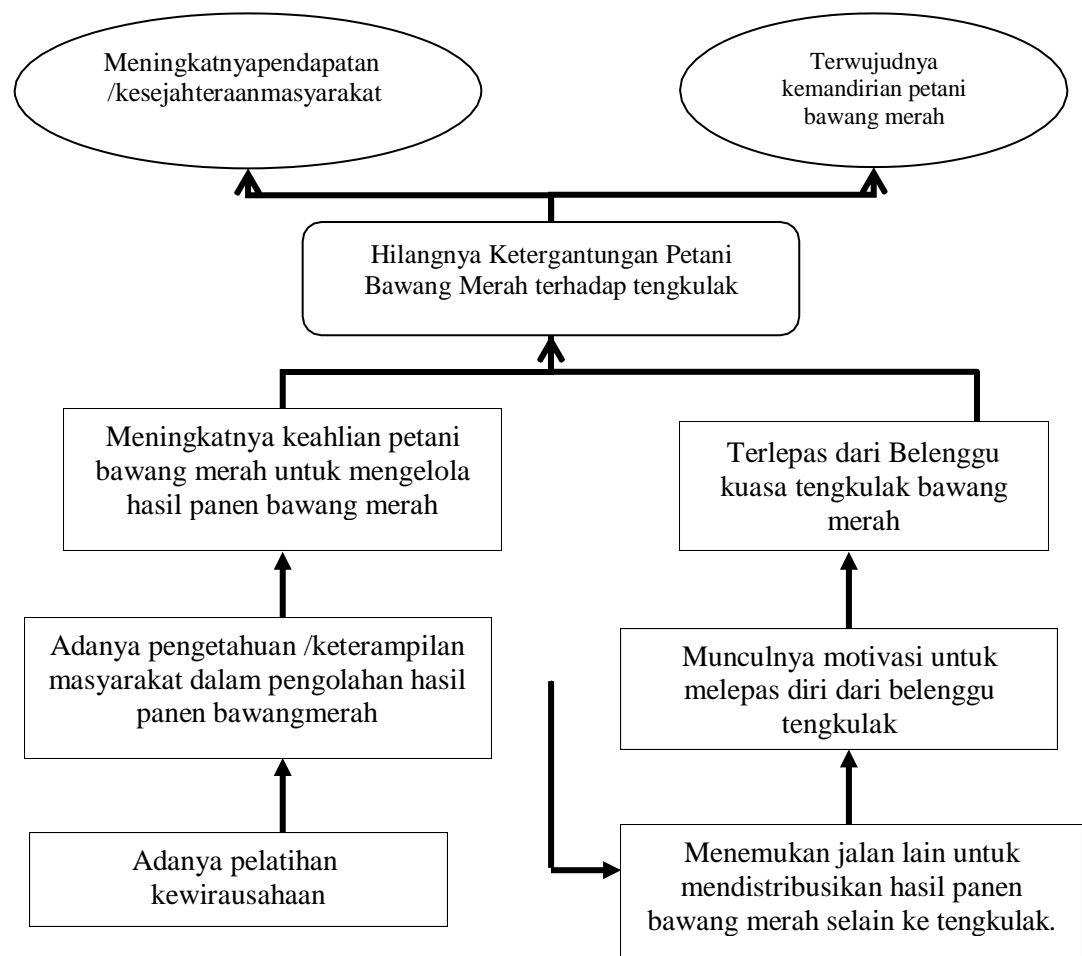
Begitulah memang hubungan antara petani dan tengkulak, dimana tengkulak membutuhkan petani, dan petani juga membutuhkan tengkulak untuk mendistribusikan hasil panennya. Akan tetapi jika tengkulak dapat mencari petani di banyak tempat, petani tidak dapat menjual hasil panennya jika tidak pada tengkulak. Sehingga secara tidak langsung, petani membutuhkan tengkulak untuk menopang hidup mereka dalam segi penghasilan hasil panen, sebab hanya tengkulak yang membayar atau membeli hasil panen mereka.

Oleh karenanya, menciptakan dan mengembangkan usaha ekonomi mikro di tengah-tengah kehidupan masyarakat desa Duwel sebagai jalan keluar untuk pemasaran bawang merah, adalah sebuah harapan untuk bisa mewujudkan peningkatan kesejahteraan hidup dan kekuatan ekonomi keluarga yang lebih baik. Berikut Gambaran di bawah ini :



F. Kondisi Dampungan Yang Diharapkan

Dari realitas penyebab dan akibat permasalahan ketergantungan masyarakat desa Duwel pada tengkulak, maka harapan yang diinginkan oleh masyarakat agar ketergantungan terhadap tengkulak bisa berkurang adalah seperti berikut



Teori Hegemoni 'Pasar'

Istilah hegemoni berasal dari bahasa Yunani kuno yaitu „eugemonia“. Sebagaimana yang dikemukakan encyclopedia Britanica dalam prakteknya di Yunani, diterapkan untuk menunjukkan dominasi posisi yang diklaim oleh negara-negara kota (polism atau citystates) secara individual misalnya yang dilakukan oleh negara Athena dan Sparta terhadap negara-negara lain yang sejajar (Hendarto, 1993:73).⁵ Adapun teori hegemoni yang dicetuskan Gramsci adalah:

“Sebuah pandangan hidup dan cara berpikir yang dominan, yang di dalamnya sebuah konsep tentang kenyataan disebarluaskan dalam masyarakat

⁵ Nezar Patria, Antonio Gramsci Negara & Hegemoni, (Yogyakarta :Pustaka Pelajar. 1999) hal. 116

baik secara institusional maupun perorangan; (ideologi) mendiktekan seluruh cita rasa, kebiasaan moral, prinsip-prinsip religius dan politik, serta seluruh hubungan-hubungan sosial, khususnya dalam makna intelektual dan moral”

Sebuah artikel lain mengatakan bahwa Hegemoni adalah sebuah rantai kemenangan yang didapat melalui mekanisme konsensus (*consenso*) dari pada melalui penindasan terhadap kelas sosial lain. Ada berbagai cara yang dipakai, misalnya melalui yang ada di masyarakat yang menentukan secara langsung atau tidak langsung struktur-struktur kognitif dari masyarakat itu. Itulah sebabnya hegemoni pada hakekatnya adalah upaya untuk menggiring orang agar menilai dan memandang problematika sosial dalam kerangka yang ditentukan (Gramsci, 1976:244). Dalam konteks tersebut, Gramsci lebih menekankan pada aspek kultural (ideologis). Melalui produk-produknya, hegemoni menjadi satu-satunya penentu dari sesuatu yang dipandang benar baik secara moral maupun intelektual. Hegemoni kultural tidak hanya terjadi dalam relasi antar negara tetapi dapat juga terjadi dalam hubungan antar berbagai kelas sosial yang ada dalam suatu negara.

Ada tiga tingkatan yang dikemukakan oleh Gramsci, yaitu **hegemoni total** (*integral*), hegemoni yang merosot (*decadent*) dan hegemoni yang minimum (Femia, 1981). Dalam konteks ini dapat dirumuskan bahwa konsep hegemoni merujuk pada pengertian tentang situasi sosial politik. Dalam terminologinya “momen” filsafat dan praktek sosial masyarakat menyatu dalam keadaan seimbang, dominasi merupakan lembaga dan manifestasi perorangan. Pengaruh “roh” ini membentuk moralitas, adat, religi, prinsip-prinsip politik, dan semua relasi sosial, terutama dari intelektual dan hal-hal yang menunjuk pada moral.

Konsep hegemoni terkait dengan tiga bidang, yaitu ekonomi (economic), negara (state), dan rakyat (civil society) (Bocock, 1986). Ruang ekonomi menjadi fundamental. Namun, dunia politik yang menjadi arena dari hegemoni, juga menampilkan momen perkembangan tertinggi dari sejarah sebuah kelas. Dalam hal ini, pencapaian kekuasaan negara, konsekwensi yang dibawanya bagi kemungkinan perluasan dan pengembangan penuh dari hegemoni itu telah muncul secara parsial, memiliki sebuah signifikasi yang khusus. Negara dengan segala aspeknya, yang diperluas mencakup wilayah hegemoni, memberikan kepada kelas yang mendirikanannya baik prestise maupun tampilan kesatuan sejarah kelas penguasa dalam bentuk konkret, yang dihasilkan dari hubungan organik antara negara atau masyarakat politik dan *civil society*.

Pendek kata, hegemoni satu kelompok atas kelompok-kelompok lainnya dalam pengertian Gramscian bukanlah sesuatu yang dipaksakan. Hegemoni itu harus diraih melalui upaya-upaya politis, kultural dan intelektual guna menciptakan pandangan dunia bersama bagi seluruh masyarakat. Teori politik Gramsci penjelasan bagaimana ide-ide atau ideologi menjadi sebuah instrumen dominasi yang memberikan pada kelompok penguasa legitimasi untuk berkuasa (Sugiono, 1999).⁶

Proses Pendampingan

A. Perencanaan Kegiatan Pendampingan

Untuk itu peneliti bersama warga Duwel serta para anggota karang taruna bekerja sama mengadakan seminar atau penyuluhan tentang bagaimana cara mengelola bahan mentah berupa bawang merah menjadi bahan jadi yakni bawang goreng yang dihadiri oleh ibu-ibu masyarakat Duwel.

B. Pelaksanaan Kegiatan Pendampingan

Dan dari uraian di atas, para petani dan penyusun mencoba mencari jalan keluar. Musyawarah demi menghasilkan mufakat pun penyusun lakukan. Penyusun mulai dengan mengumpulkan para petani, - yang tergabung dalam gapoktan (Gabungan Kelompok Tani), dan ibu-ibu yang tergabung dalam PKK. Berbagai solusi dari beberapa masalah pertanian mereka ajukan, dan akhirnya penyusun, warga dan penyusun, menghasilkan mufakat. Pembuatan bawang merah goreng sebagai alternatif penjualan ketika harga bawang merah sangat rendah.

Penyusun sebagai fasilitator berusaha mengadakan seminar dan pelatihan yang di sponsori penuh oleh perangkat desa duwel, terkait pembuatan bawang goreng yang renyah, gurih, nikmat, serta tahan lama. Penyusun mencarikan pemateri yang sudah sangat berpengalaman dalam bidangnya, yaitu Kristianingsih dari Dander. Dan dari karang taruna menyiapkan tempat, yaitu balai desa Duwel. Kerjasama yang senantiasa penyusun harapkan. Keaktifan para pemuda, yang tergabung dalam karang taruna, dalam setiap kegiatan yang positif. Dan ibu-ibu PKK sebagai peserta seminar ini.

⁶ Saptono, *Teori Hegemoni: Sebuah Teori Kebudayaan Kontemporer*,

Adapun menjadikan olahan bawang merah menjadi bawang goreng, dapat dijadikan solusi ketika harga bawang merah menurun. Keuntungan yang diperoleh dari penjualan bawang goreng lebih tinggi dibandingkan dengan penjualan bawang merah ketika harganya jatuh. Untuk itu peneliti bersama warga Duwel serta para anggota karang taruna bekerja sama mengadakan seminar atau penyuluhan tentang bagaimana cara mengelola bahan mentah berupa bawang merah menjadi bahan jadi yakni bawang goreng yang dihadiri oleh ibu-ibu masyarakat duwel. Dari hasil seminar yang telah diadakan terdapat cara bagaimana membuat bawang goreng yang renyah dan tahan lama sehingga dapat dipasarkan dengan jangka waktu yang lamayaitu:

- a. Bawang dikupas, dan pangkal umbi dibuang, kemudian bawang dicuci sampai bersih.
- b. Terigu dicampur dengan tapioka sampai rata. Tiap 150 gram tapioka dicampur dengan 175 gram terigu. Campuran ini disebut tepung campuran.
- c. Bawang ditiriskan membujur (tebal \pm 2mm), kemudian dimasukkan ke dalam baskom, dan ditambah dengan tepung campuran. Baskom digoyang-goyang sampai bahan tercampur rata. Setiap 1 kg irisan

bawang dicampur dengan 65 gram tepung campuran. Hasil yang diperoleh disebut irisan bawang bertepung.

- d. Irisan bawang bertepung segera digoreng di dalam minyak panas (suhu 170°C) selama 10 menit sampai kering. Setelah itu bawang ditiriskan dan didinginkan.
- e. Bawang goreng yang telah dingin dikemas di dalam kemasan tertutup rapat. Sebagai kemasan dapat digunakan kantong plastik, atau botol kaca bermulut lebar dengan penutupulir.

Adapun hasilnya masyarakat cukup antusias dalam mengikuti acara ini. Hal ini terbukti setelah pelaksanaan seminar atau penyuluhan ini, mereka membangun komunitas UP2KS (Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera) "Dahlia" sebagai bentuk tindak lanjut dari penyuluhan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng. Setelah itu untuk pemasarannya akan ditindak lanjuti oleh komunitas tersebut UP2KS dengan bekerja sama dengan karang taruna dan masyarakat Duwel. Terbentuknya UP2KS ini dilatarbelakangi oleh minimnya ibu-ibu di desa Duwel akan pengalaman serta penyuluhan. Selain itu dibentuknya komunitas ini guna membahas masalah-masalah yang membelenggu petani masyarakat Duwel yang mungkin suatu saat nanti akan dihadapi oleh para petani desa Duwel.

Seminar dan pelatihan pembuatan bawang goreng ini diadakan pada hari Jumat, tanggal 9 Desember 2016. Dimulai dari pukul 13.00 WIB sampai pukul 16.30 WIB. Acara dimulai dengan seminar, yaitu pemaparan dan forum diskusi terkait dengan cara pengolahan hasil panen, mulai dari pembuatan bawang goreng, kripik ubi jalar, rengginan ketela pohon, dan sebagainya. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan bawang goreng. Dan di akhiri dengan pembentukan kepengurusan UPPKS (Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera) "DAHLIA".

C. Kendala Yang Dihadapi

Akan tetapi, sangat disayangkan Sumber Daya Alam bawang merah yang melimpah di desa Duwel itu kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Hal itu disebabkan Sumber Daya Manusia (SDM) masyarakat desa Duwel yang kurang akan pemberdayaan, sehingga bawang merah sebagai hasil panen utama mereka hanya sebatas menanam, panen, dan langsung "diberikan" kepada tengkulak yang memborongnya. Terbelenggunya petani desa Duwel pada tengkulak tersebut merupakan masalah yang cukup menghambat bagi perkembangan desa Duwel, dan peningkatan taraf hidup masyarakatnya.

Keadaan ketergantungan terhadap tengkulak ini telah membelenggu mereka, yang berdampak kurang baik pada tingkat kesejahteraan dan kemandirian mereka sebagai masyarakat yang memiliki kekayaan alam melimpah. Bergantungnya petani bawang merah pada tengkulak ini menandakan pola pikir masyarakat yang masih sederhana dan masih berpegang teguh pada cara lama/tradisional yang menurut mereka masih efisien serta tak perlu diubah. Pola pikir masyarakat yang demikian itu, tanpa mereka sadari telah menjadi kontribusi dalam kemunduran bidang-bidang seperti agama, pendidikan dan ekonomi

D. Strategi Pemecahan Masalah

Strategi Pemecahan Masalah yaitu menjadikan bawang merah menjadi bahan olahan, yakni bawang goreng. Keuntungan yang diperoleh dari penjualan bawang goreng ini ternyata lebih tinggi dibandingkan dengan penjualan bawang merah basah ketika harganya jatuh. Hal ini juga sesuai dengan keinginan Kang Nyoto selaku Bupati Bojonegoro, yaitu menjadikan kota Angling Darma sebagai *center* perekonomian dengan program menjadikan Bojonegoro sebagai lumbung pangan dan energi.

DAFTAR PUSTAKA

Nezar Patria, Antonio Gramsci Negara & Hegemoni, (Yogyakarta :Pustaka Pelajar. 1999).

Saptono, *Teori Hegemoni: Sebuah Teori Kebudayaan Kontemporer*,

http://pphp.deptan.go.id/download/layanan_informasi/pengolahan_hasil_pertanian/pedoman_teknis_pengolahan_bawang_merah.pdf,
Pedoman Teknis Pengolahan, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Kementrian Pertanian, Jakarta, 2011, diakses pada 21:24, 09-12-2016